OVM516RVS
OVM516MAT

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Anleitung
Ofen

Instructions for use
Oven

700005838001

Pelgrim

DE

Anleitung DE 3 - DE 27

EN

Manual EN 3 - EN 27

Benutzte Piktogramme - **Pictograms used**

Wissenswertes - Important information

Tipp - Tip

Pelgrim

INHALT

Ihr ofen

Einführung 4
Bedienleiste 5
Beschreibung 6

Verwendung

Erste verwendung 7
Ofeneinstellungen 8
Ofenmodi 10
Timer 14
Zusätzliche modi wählen 16

Reinigung

Den ofen reinigen 19
Einschubschienen entfernen und reinigen 19
Grillelement nach unten klappen 20
Demontieren der ofentür 20
Demontieren der ofenscheiben 22
Aqua-clean-modus 22
Ofenlampe auswechseln 23

Probleme lösen

Allgemeines 25

Technische spezifikationen 27

Ihr ofen und die umwelt

Entsorgung des geräts und der verpackung 28

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Pelgrim-Ofens. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand der Gedanke der optimalen Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Daher bietet der Ofen Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Einstellungen, wodurch Sie jederzeit die passende Zubereitungsweise wählen können.

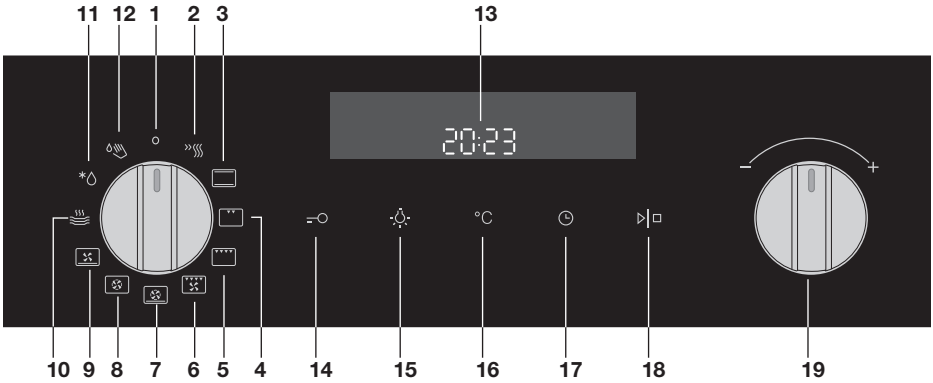
In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie diesen Ofen am besten verwenden können.
Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts für Sie nützlich sind.

Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts, und bewahren Sie sie zur künftigen Verwendung sicher auf.

Die Installationsanleitung wird separat geliefert.

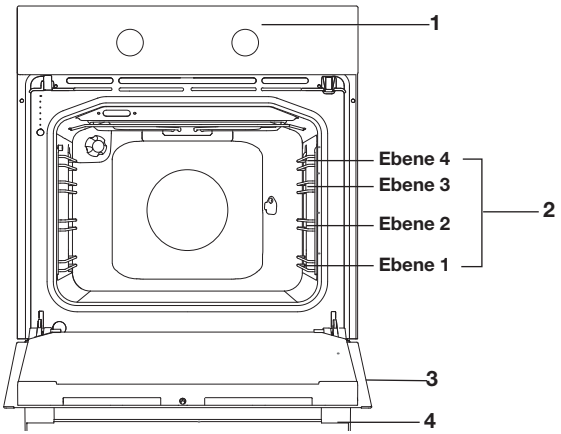
Bedienleiste



1. Aus
2. Schnelles Vorheizen
3. Oberhitze + Unterhitze
4. Kleiner Grill
5. Großer Grill
6. Grill mit Lüfter
7. Umluft + Unterhitze
8. Umluft
9. Unterhitze mit Lüfter
10. Geschirrwärmer
11. Auftauen
12. Aqua-Clean
13. Display (Zubereitungsinformationen und Timeruhr)
14. Kindersicherung
15. Ofenlampe
16. Temperatur
17. Timer
18. Start/Stopp
19. Multifunktionsauswahl

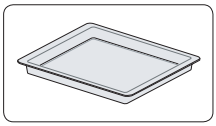
Anmerkung:
Tippen Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe an, damit die Tasten optimal auf Ihre Eingabe reagieren. Jedes Mal, wenn Sie während des Gebrauchs auf eine Taste drücken, ertönt ein akustisches Signal.

Beschreibung

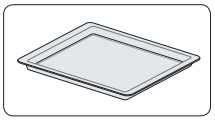


1. Bedienleiste
2. Einschubebenen
3. Ofentür
4. Griff

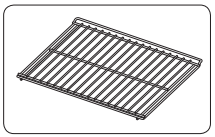
Das folgende Zubehör wird bei Ihrem Ofen mitgeliefert:



- Tiefes Backblech.



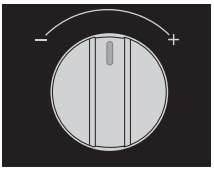
- Backblech.



- Ofenrost.

Anmerkung
Beziehen Sie sich auf die Kochanleitung in dieser Anleitung, um das passende Zubehör für Ihre Speisen zu bestimmen.

Erste Verwendung



Multifunktionsauswahl

Start-/Stopp-Taste

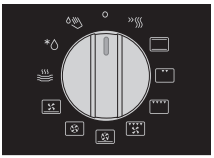
Timertaste

Aktuelle Zeit einstellen

Wenn Sie das Gerät das erste Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem Display zu blinken.

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen.
   Indem Sie die Multifunktionsauswahl weiter nach links oder rechts drehen, können Sie die Werte im Display schneller einstellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.
   Wenn Sie nirgendwo drücken, werden die Einstellungen automatisch nach drei Sekunden gespeichert.

Sie können die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie zweimal auf die „Timertaste“ drücken. Drehen Sie dann die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.



Modusauswahl

Temperaturtaste

Verwendung des Ofens

Der Ofen verfügt über 10 Ofenmodi und 1 Reinigungsmodus. Beziehen Sie sich auf die Tabelle und wählen Sie den richtigen Ofenmodus für die Speise.

1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
   Für die meisten Speisen muss der Ofen vorgeheizt werden.
2. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die gewünschte Position.
   Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt.
3. Drücken Sie auf die „Temperaturtaste“.
4. Stellen Sie mithilfe der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein (zwischen 30 – 275 °C).
5. Falls gewünscht, wählen Sie durch Drücken der „Timertaste“ eine Garzeit aus und stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“.
   Der eingestellte Ofenmodus wird gestartet, und der Ofen wird auf die ausgewählte Temperatur vorgeheizt. Das Temperatursymbol auf dem Display blinkt. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Temperatursymbol auf dem Display dauerhaft auf.

Anmerkungen

- Die Temperatur kann während der Zubereitung geändert werden.
- Die Garzeiten entsprechen ungefähren Schätzungen und können in Abhängigkeit von einigen Bedingungen variieren.
- Für einige Speisen muss der Ofen erst vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, muss dieses gegen hohe Temperaturen beständig sein.
- Während der Zubereitung von größeren Stücken Fleisch oder von Teiggerichten wie Pasteten, wird viel Dampf freigesetzt, was an der Ofentür zur Bildung von Kondenswasser führen kann. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts. Wischen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Tür und das Glas trocken.
- Vermeiden Sie die Bildung von Kondensation (Tau) und lassen Sie erhitzte Lebensmittel nicht im geschlossenen Ofen abkühlen.

Ofeneinstellungen

Wählen Sie mithilfe der Tabelle den richtigen Ofenmodus. Lesen Sie auch die Zubereitungsanweisungen auf der Verpackung der Speise.

Modus	Beschreibung	Empfohlene Temp. °C
	Schnelles Vorheizen In diesem Modus können Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorheizen. **Dieser Modus eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen!** Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen.	**160**
	Oberhitze + Unterhitze Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	**200**
	Kleiner Grill Die Speisen werden durch das Heizelement oben im Grill erhitzt.	**240**
	Großer Grill Die Speisen werden durch das Heizelement (den Grill) erhitzt, das sich oben im Ofen befindet. Das oberste Heizelement wird gleichzeitig aktiviert, um die effektive Wirkungsweise der Elemente zu vergrößern.	**240**

	Grill + Lüfter Die Hitze wird durch die obersten Heizelemente erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden.	**170**
	Umluft + Unterhitze Die Kombination aus Umluft und Unterhitze sorgt für ein knuspriges und gebräuntes Ergebnis Ihrer Speisen.	**200**
	Umluft Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung nutzt eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.	**180**
	Unterhitze + Lüfter Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen.	**180**
	Geschirrwärmer Mit diesem Modus können Sie Ihr Essgeschirr vor dem Servieren vorwärmen. Auf diese Weise kühlt das Essen langsamer aus.	**60**
	Auftauen Die Luft zirkuliert und die Heizelemente sind hierbei nicht aktiviert. Nur der Lüfter wird eingeschaltet. Dies wird für das langsame Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	
	Aqua-Clean Der heiße Dampf überzieht den Ofeninnenraum mit einer Feuchtigkeitsschicht, wodurch Sie den Ofen einfach reinigen können. Das Aqua-Clean-Programm dauert nur 30 Minuten.	70

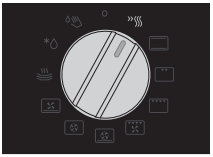
Jeder Ofenmodus verfügt über eine Reihe von Basis- oder Standardeinstellungen, die Sie anpassen können.

Sie können die Einstellungen anpassen, indem Sie die entsprechende Taste drücken (bevor Sie die „Start-/Stopp-Taste“ drücken). Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.

Die Gartemperatur anpassen

- Drehen Sie die „Modusauswahl“ auf den gewünschten Ofenmodus. *Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt und die vorab eingestellte Temperatur blinkt.*
- Drücken Sie auf die „Temperaturtaste“. Stellen Sie mithilfe der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.

Ofenmodi



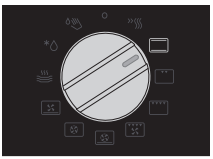
Schnelles Vorheizen

Schnelles Vorheizen
In diesem Modus heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor.

Dieser Modus eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen!

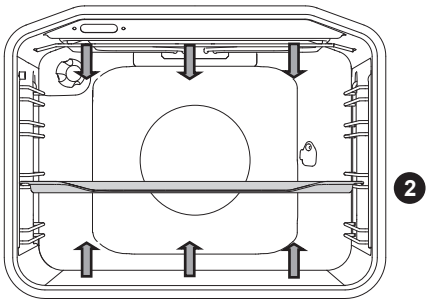
- Drehen Sie die „Modusauswahl“ zum Modus „schnelles Vorheizen“. *Die vorab eingestellte Temperatur wird angezeigt. Sie können diese Temperatur ändern.*

Anmerkung:
Das Vorheizen beginnt, nachdem Sie den Ofen mit der „Start-/Stopp-Taste“ gestartet haben.
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ist das Vorheizen abgeschlossen und es ertönt ein akustisches Signal.



Ober- und Unterhitze

Oberhitze + Unterhitze
Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum traditionellen Backen und Braten.



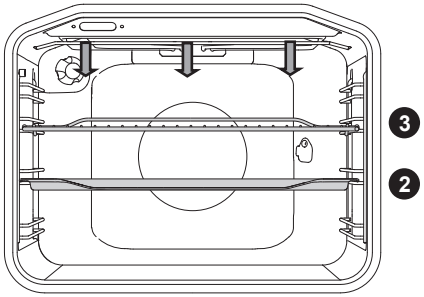
- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.

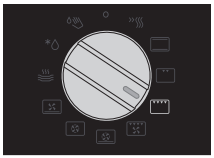
Kleiner Grill

Kleiner Grill

Die Speisen werden durch das Grillelement erhitzt.



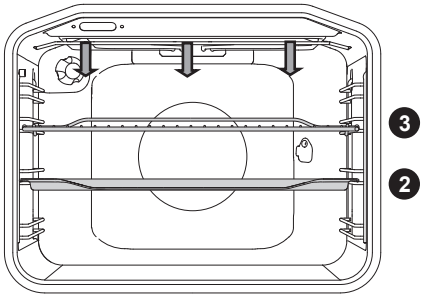
- Zum Grillen wird der Grillrost in der Regel auf Ebene 3 eingeschoben und das Backblech auf Ebene 2.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C
- Beobachten Sie den Garvorgang stets aufmerksam. Das Fleisch kann aufgrund der hohen Temperatur schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.



Großer Grill

Großer Grill

Die Hitze strömt aus dem obersten Element und dem Grillelement. Dies ist besonders geeignet für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine schöne Kruste am Boden oder eine Bräunung benötigen. Verwenden Sie dies nicht vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.

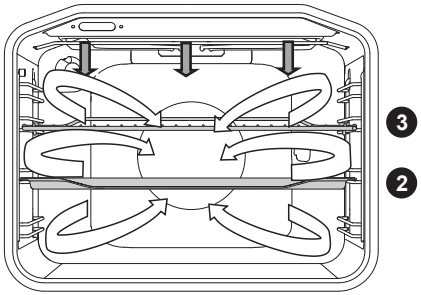


- Schieben Sie vor dem Grillen den Ofenrost in die dritte Einschubebene und das Backblech auf die zweite Ebene.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C

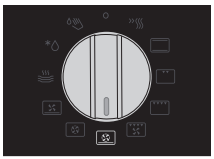
Grill und Lüfter

Grill + Lüfter

Die Hitze wird durch das oberste Heizelement erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse verwendet werden. Sie müssen die Lebensmittel nicht wenden und sie werden schön knusprig.



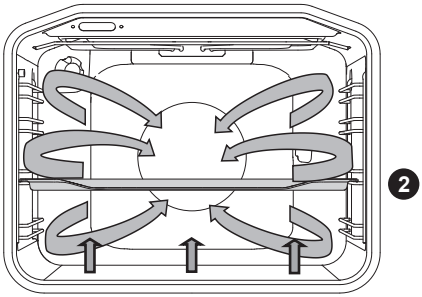
- Zum Grillen wird der Grillrost in der Regel auf Ebene 3 eingeschoben und das Backblech auf Ebene 2.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C
- Beobachten Sie den Garvorgang stets aufmerksam. Das Fleisch kann aufgrund der hohen Temperatur schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.



Umluft und Unterhitze

Umluft + Unterhitze

Die Speise wird durch eine Kombination aus Umluft und Unterhitze erwärmt. Diese Einstellung kann für das Erreichen eines knusprigen und gebräunten Ergebnisses verwendet werden.



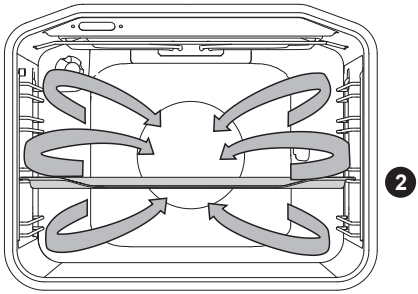
- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.

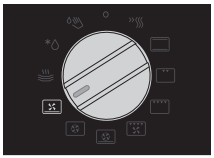
Umluft

Umluft

Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus einem Lüfter und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung nutzt eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.



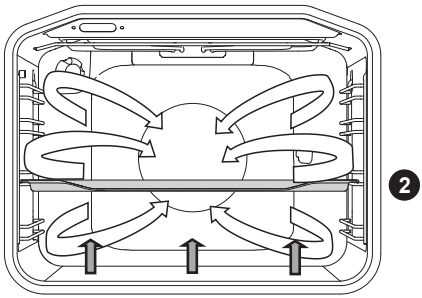
- Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.



Unterhitze und Lüfter

Unterhitze + Lüfter

Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen. Diese Einstellung wird zum Backen von Hefegebäck und zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet.



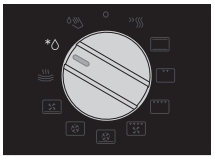
- Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.

Geschirrwärmer

Geschirrwärmer

Mit diesem Modus können Sie Ihr Essgeschirr vor dem Servieren vorwärmen. Auf diese Weise kühlt das Essen langsamer aus.



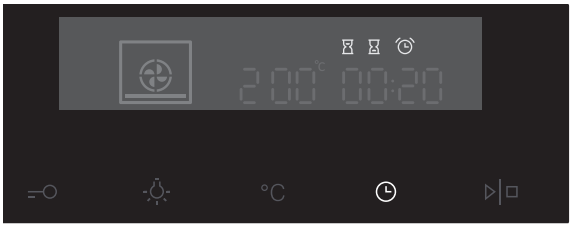
Auftauen

Auftauen

Beim Auftaumodus sorgt der Lüfter für eine Zirkulation der Luft. Es sind keine Heizelemente eingeschaltet. Verwenden Sie diesen Modus für das langsame Auftauen von gefrorenen Speisen (Kuchen, Biskuit, Kekse, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst).

- Falls gewünscht, wählen Sie durch das Drücken der „Timertaste“ eine andere Auftauzeit und stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Zeit ein.
- Drehen Sie nach Ablauf der halben Auftauzeit die Speise um, rühren sie durch und/oder trennen Sie größere Stücke, die aneinander gefroren sind.

Timer



Timeruhr einstellen

- Drücken Sie zweimal auf die „Timertaste“.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ auf die aktuelle Zeit, um die Zeit einzustellen.

Timermodus

- Wählen Sie mit der „Modusauswahl“ einen Ofenmodus und stellen Sie die Temperatur ein.

- Drücken Sie einige Male auf die „Timertaste“, um den Timermodus auszuwählen.
  Auf dem Display leuchtet das Symbol für den ausgewählten Timermodus auf, und die anpassbare Start-/Endzeit blinkt.
  Die anderen Symbole leuchten schwach.
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.
  Die bereits verstrichene Garzeit wird angezeigt.

„Garzeit“ einstellen

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie lange der Ofen in Betrieb sein soll (Garzeit).

Einstellen einer Endzeit

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie spät der Ofen ausgeschaltet werden soll. Es muss zuerst eine Garzeit eingestellt werden. Stellen Sie sicher, dass die Uhr die aktuelle Zeit genau wiedergibt.

Beispiel:

- Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr
- Garzeit: 2 Stunden
- Ende der Zubereitung: 18:00 Uhr

- Zuerst stellen Sie die Garzeit ein, beispielsweise 2 Stunden.
  Die Summe der aktuellen Zeit und der Garzeit wird automatisch angezeigt (14:00 Uhr). Drücken Sie erneut auf die „Timertaste“, um das Symbol für die „Endzeit“ auszuwählen. Sie können dann den Zeitpunkt einzustellen, zu dem die Zubereitung abgeschlossen sein soll (18:00 Uhr).
- **Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.**
  Der Timer wartet ab, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten. Das Symbol leuchtet nun auf. Der Ofen wird automatisch eingeschaltet (16:00 Uhr) und zum gewählten Zeitpunkt (18:00 Uhr) ausgeschaltet.

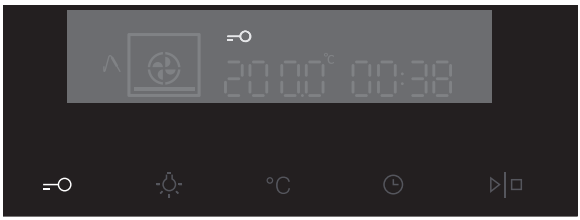
Der Modus „Küchenwecker“

- Der Modus „Küchenwecker“ kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.
  Die längst mögliche Einstellung beträgt 10 Stunden.
  Die letzte Minute der Laufzeit wird in Sekunden angegeben.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet (Ende der Zubereitung). Sie hören ein akustisches Signal, dass Sie ausschalten können, indem Sie die „Start-/Stopp-Taste“ oder „Timertaste“ drücken. Das akustische Signal wird nach einer Minute automatisch ausgeschaltet.

Sie können alle Timermodi abbrechen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen. Nach einigen Minuten, in denen das Gerät nicht aktiv ist, wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Die aktuelle Zeit wird angezeigt, und der ausgewählte Timermodus leuchtet auf.

Zusätzliche Modi wählen



Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung des Ofens können Sie die Bedienleiste sichern, um eine unbeabsichtigte Nutzung des Ofens zu vermeiden.

Kindersicherungs-Taste

- Sie aktivieren die Kindersicherung, indem Sie einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“ drücken.
  Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt.
  Dies zeigt an, dass alle Modi gesperrt sind.
- Drücken Sie erneut einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“, um die Kindersicherung zu deaktivieren.
  Das Schlosssymbol erlischt auf dem Display, was bedeutet, dass alle Modi entriegelt sind.

Anmerkung:
Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und kein Timermodus eingestellt wurde (es wird also nur die Uhrzeit angezeigt), funktioniert der Ofen nicht. Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, nachdem ein Timermodus eingestellt wurde, wird der Ofen normal funktionieren. Die Einstellungen können allerdings nicht mehr geändert werden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Ofenmodi oder zusätzliche Modi nicht geändert werden. Sie können den Garvorgang nur beenden, wenn Sie die „Modusauswahl“ auf „0“ drehen.
Die Kindersicherung bleibt aktiv, auch nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde. Bevor Sie ein neues System wählen können, muss die Kindersicherung deaktiviert sein.

Ofenlampe

Beleuchtungstaste

- Die Ofenlampe leuchtet, sobald die Ofentür geöffnet wird oder wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, brennt die Lampe noch eine Minute.
- Sie können die Ofenlampe über die „Beleuchtungstaste“ ausschalten.

Akustisches Signal

Die Lautstärke des akustischen Signals kann angepasst werden, wenn kein Timermodus aktiviert ist (es wird nur die Zeit angezeigt).

Temperaturtaste

- Die „Modusauswahl“ muss sich in der Position „0“ befinden.
- Halten Sie die „Temperaturtaste“ gedrückt.
  Es erscheinen Streifen im Display, die (teils) vollständig beleuchtet sind.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um zwischen den drei Lautstärkenniveaus zu wählen (ein, zwei oder drei Leucht-Streifen) oder lautlos (keine Beleuchtung der Streifen).
- Die Einstellung wird automatisch nach 3 Sekunden gespeichert, und die Zeit wird angezeigt.

Kontrast des Displays verringern

Beleuchtungstaste

- Die „Modusauswahl“ muss sich in der Position „0“ befinden.
- Halten Sie die „Beleuchtungstaste“ 5 Sekunden gedrückt.
  Es erscheinen Streifen im Display, die (teils) vollständig beleuchtet sind.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Dimmerstufe des Displays anzupassen (ein, zwei oder drei Streifen).
  Nach drei Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

Kindersicherungs-Taste + Timertaste

Stand-by

Wenn Sie die Displaybeleuchtung nicht verwenden möchten, kann diese auch ausgeschaltet werden.

- Drücken Sie auf die „Kindersicherung + Timertaste“, um das Display auszuschalten.
  „Aus“ und das Timersymbol werden auf dem Display angezeigt.
- Drücken Sie erneut auf die „Kindersicherung + Timertaste“, um das Display wieder einzuschalten.
  „Ein“ und das Timersymbol werden im Display angezeigt.

Nach einer Stromstörung bleiben die zusätzlichen Moduseinstellungen nur für einige Minuten gespeichert. Danach werden alle Einstellungen, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Den Ofen reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Essensreste ansammeln, besonders auf den Oberflächen und an der Innen- und Außenseite, der Tür und den Dichtungen.

- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmer Seifenlauge. Wischen Sie mit einem sauberen, nassen Tuch nach und trocken Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch mit Spülmittel. Wischen Sie mit einem sauberen, nassen Tuch nach und trocken Sie die Oberflächen ab.
- Reinigen Sie den Ofeninnenraum.

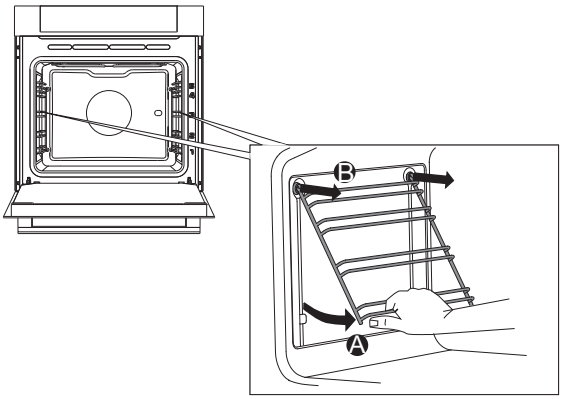
Wichtig

- Stellen Sie sicher, dass KEIN Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türdichtungen sauber sind. So vermeiden Sie das Ansammeln von Schmutz und Sie können die Tür gut schließen.

Einschubschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie für die Reinigung der Einschubschienen herkömmliche Reinigungsmittel.

- Halten Sie die Einschubschienen an der Unterseite fest und kippen Sie sie zur Ofenmitte hoch (A).
- Lösen Sie die Einschubschienen aus den Öffnungen in der Rückwand (B).

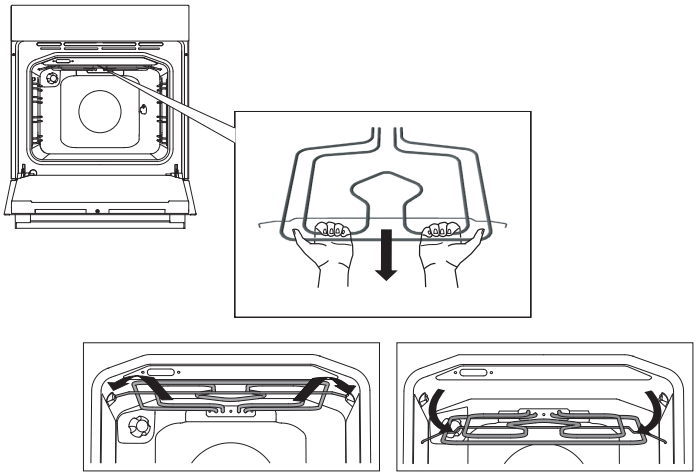


Grillelement nach unten klappen

Das oberste Heizelement kann für die bessere Reinigung des Ofenraums nach unten geklappt werden. Entnehmen Sie zuerst den Ofenrost und/oder das Backblech und die Einschubschienen.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Das Heizelement muss kalt sein, da sonst ein Verbrennungsrisiko besteht.

1. Ziehen Sie das Heizelement zu sich hin, bis sich die Querstange aus den Halterungen an der linken und rechten Seite des Ofeninnenraums löst.
   - ▹ **Verwenden Sie das Heizelement niemals, wenn es zusammengefaltet/heruntergeklappt ist.**
2. Nach der Reinigungen müssen Sie dieselben Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen, um das Heizelement zurückzuschieben, bis die Querstange wieder an ihrem Ort sitzt.

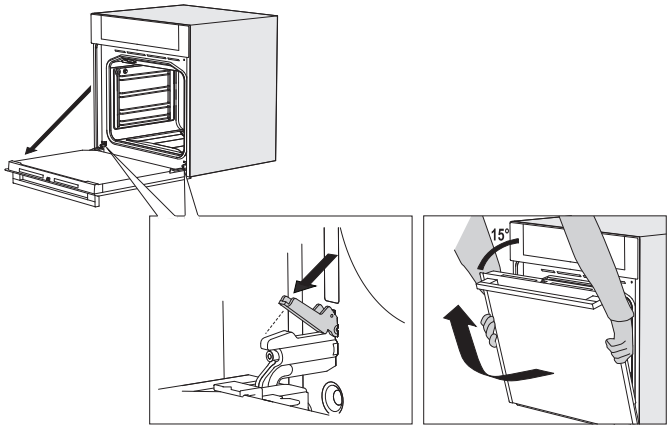


Demontieren der Ofentür

Die Ofentür verfügt über ein Dämpfungssystem, dass beim Schließen zum Einsatz kommt. Dies geschieht bei einem Winkel von 75 Grad. So kann die Tür einfach, geräuschlos und leicht geschlossen werden. Ein behutsamer Schubs (in einem Winkel von 15 Grad, gemessen an der Position der geschlossenen Tür) reicht aus, um die Tür automatisch und sanft zu schließen.

Wenn die Tür zu kraftvoll geschlossen wird, nimmt die Wirkung des Systems ab oder die Verwendung des Systems sollte aus Sicherheitsgründen vermieden werden.

1. Öffnen Sie zuerst vollständig die Tür (soweit das möglich ist).
2. Drehen Sie die Verriegelungshebel um 90° zurück.
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis die Verriegelungshebel sich mit den Scharnieröffnungen in einer Linie befinden. Heben Sie die Tür in einem Winkel von 15° (gemessen an der Position der geschlossenen Tür) leicht an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnieröffnungen des Geräts.



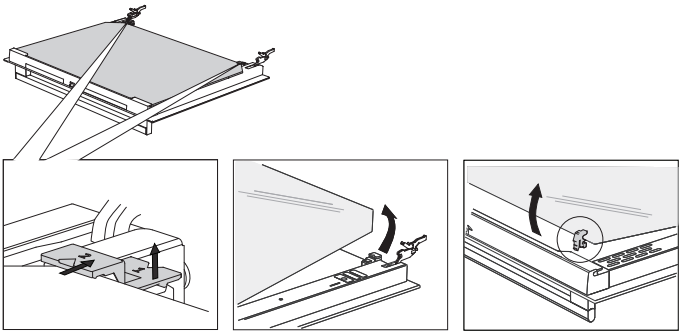
Um die Tür wieder einzuhängen, führen Sie diese Handgriffe in umgekehrter Reihenfolge durch. Wenn die Tür sich nicht gut öffnen oder schließen lässt, prüfen Sie, ob die Scharniere gut in den Öffnungen sitzen.

Achten Sie immer darauf, dass die Verschlüsse korrekt in die Öffnungen einrasten. Lassen Sie die Scharnierhalterungen niemals nach außen springen, da die zentralen Federn sehr stark sind und zu Verletzungen führen können.

Demontieren der Ofenscheiben

Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden, aber dafür müssen Sie das Glas aus der Tür entfernen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (vgl. Kapitel „Demontieren der Ofentür“).

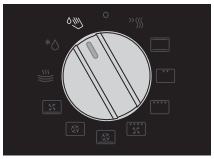
1. Heben Sie die Halterungen an der linken und rechten Türseite ein wenig (Markierung 1 auf der Halterung) an und ziehen diese etwas vom Glas weg (Markierung 2 auf der Halterung).
2. Fassen Sie das Glas an der Unterseite und drücken Sie es vorsichtig hoch, um es aus der Stütze zu entfernen.
3. Das innerste dritte Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entfernt wird. Entfernen Sie auch die Gummidichtungen rund um das Glas.



Um die Ofenscheibe zu wechseln, müssen Sie die umgekehrte Reihenfolge des Verfahrens befolgen. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Tür und der Ofenscheibe müssen überlappen.

Aqua-Clean-Modus

Mithilfe des Aqua-Clean-Modus und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.



Aqua-Clean-Modus

Den Aqua-Clean-Modus verwenden

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Wenn der Ofen heiß ist, ist es noch schwieriger, Schmutz und Fett mithilfe des Programms zu entfernen.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Einschubschienen aus dem Ofen.
2. Gießen Sie circa 0,15 Liter Wasser unten in den leeren Ofen.

3. Drehen Sie die „Modusauswahl“ auf „Aqua-Clean“. Es wird ein Symbol angezeigt, zusammen mit der vorab eingestellten Temperatur und der Zeit (30 Minuten).
4. Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, sodass man sie einfach mit einem feuchten Tuch entfernen kann.

Achtung: Die Zeitdauer des Reinigungsprogramms kann während des Betriebs nicht geändert werden. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die Position „0“, um das Reinigungsprogramm abzubrechen.

Ofenlampe auswechseln

Die Lampe (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) ist ein Gebrauchsgegenstand und fällt daher nicht unter den Garantieanspruch. Entfernen Sie zuerst das Backblech, den Ofenrost und die Einschubschienen.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Zählerkasten ausschalten.

Lampe in der Rückwand

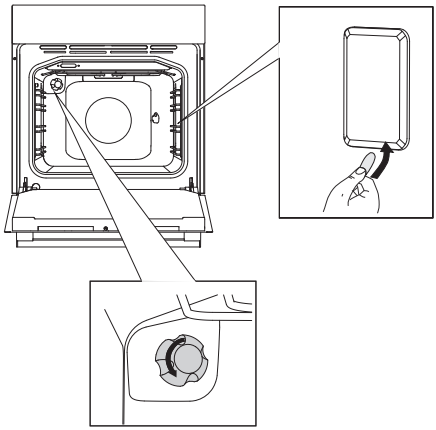
1. Drehen Sie die Abdeckklappe links herum, um sie zu entfernen.
2. Ziehen Sie die Lampe aus der Fassung.

Lampe in der Seitenwand

1. Verwenden Sie einen flachen Schraubendreher, um die Beleuchtungsabdeckung aus der Halterung zu klappen und zu entfernen.

Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen.

2. Drehen Sie die lampe aus der Fassung.



Achtung: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich, wenn Sie die Lampe austauschen.

Allgemeines

Falls Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die nachfolgenden Lösungen aus. Möglicherweise sparen Sie sich so die Zeit und Mühe eines unnötigen Anrufs beim Kundendienst.

Das Essen wird nicht zubereitet.

- Überprüfen Sie, ob der Timer eingestellt ist und auf die „Start-Taste“ gedrückt worden ist.
- Schließen Sie die Türe sorgfältig.
- Stellen Sie sicher, dass keine Sicherung durchgebrannt und kein Strombegrenzer eingeschaltet ist.

Das Essen ist nicht gar oder nicht gar genug.

- Überprüfen Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt ist.
- Überprüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt ist.

Bei einer elektrischen Störung wird das Display zurückgesetzt.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Tageszeit neu ein.

Im Ofeninnenraum hat sich Kondenswasser angesammelt.

- Das ist nicht ungewöhnlich. Wischen Sie den Ofen nach dem Gebrauch sauber.

Der Lüfter bleibt in Betrieb, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.

- Das ist nicht ungewöhnlich. Der Kühllüfter bleibt, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, möglicherweise noch einige Zeit in Betrieb.

An der Tür und der Außenkante des Geräts ist ein Luftstrom fühlbar.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Leichte Reflexionen an der Tür und der Außenseite des Geräts.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Aus der Tür oder den Lüfteröffnungen entweicht Dampf.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Während des Ofenbetriebs und besonders im Auftaumodus sind Klickgeräusche hörbar.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Den Ofen lagern und reparieren

Reparaturen dürfen ausschließlich durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
Wenn eine Wartungsmaßnahme durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst von Pelgrim auf.

Halten Sie die folgenden Informationen bei Ihrem Anruf griffbereit:

- Die Modell- und Seriennummer (angegeben an der Innenseite der Ofentür).
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems.

Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, um den Ofen zeitweise zu lagern, da Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	OVM516
Stromquelle	230 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch Maximale Leistung Grillmodus (klein) Grillmodus (groß) Umluft-Modus Unterhitze Oberhitze	 3300 W 1600 W 2700 W 2100 W 1000 W 1100 W
Kühlmethode	Motorbetriebener Kühllüfter
Abmessungen Abmessungen Gerät: Abmessungen bei Einbau:	 B 595 x H 595 x T 568 mm B 560 x H 560 x T 550 mm
Volumen	67 l

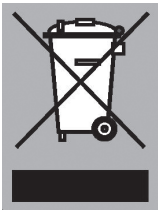
Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Dieses Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird, muss es in verantwortungsbewusster Weise entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Karton
- Polyethylenumhüllung (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialen auf verantwortungsbewusste Art und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol eines durchgekreuzten Papierkorbs. Dies zeigt an, dass das Haushaltsgerät getrennt entsorgt werden muss. Das Gerät darf am Ende der Lebenszeit daher auch nicht dem normalen Hausmüll zugeführt werden. Sie müssen es bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei einer Verkaufsstelle, die Ihnen dies anbietet, abgeben.

Das getrennte Sammeln der Haushaltsgeräte vermeidet eine schädliche Belastung der Umwelt und der öffentlichen Gesundheit. Die Materialen, die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzt wurden, können wiederverwertet werden. Somit können eine große Menge Energie und viele Rohstoffe eingespart werden.

Konformitätserklärung

CE

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie alle Normen, auf die diese verweisen, einhalten.

CONTENTS

Your oven

Introduction 4
Control panel 5
Description 6

Use

Initial use 7
Oven settings 8
Oven functions 10
Timer 14
Selecting additional functions 16

Cleaning

Cleaning the oven 19
Removing and cleaning the guide rails. 19
Folding down the grill element 20
Removing the oven door 20
Removing the oven window 21
Aqua clean function 22
Replacing the oven lamp 23

Solving problems

General 24

Technical specifications 26

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging 27

Introduction

Congratulations on the purchase of this Pelgrim oven. This product is designed to offer optimum user-friendliness. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

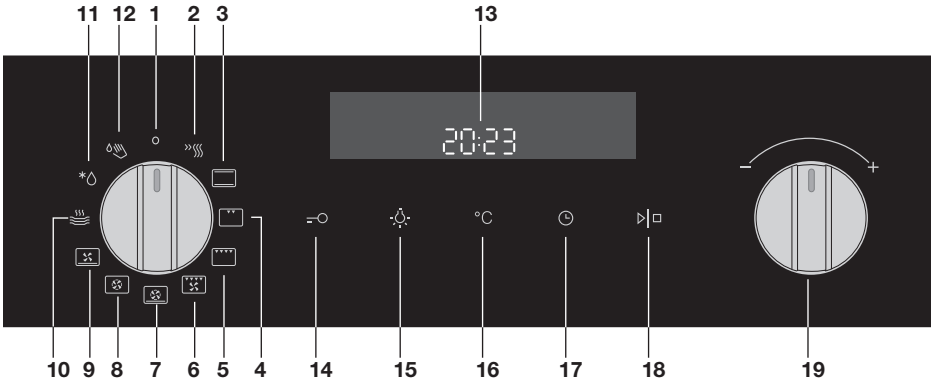
This manual shows how you can best use this oven.
In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.

Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

Installation instructions are supplied separately.

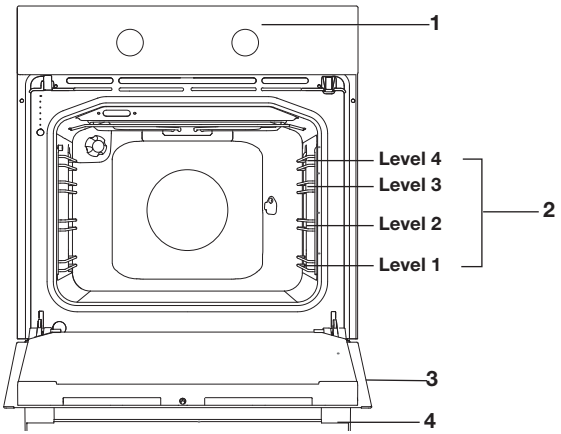
Control panel



1. Off
2. Quick preheat
3. Top heat + bottom heat
4. Small grill
5. Large grill
6. Grill with fan
7. Hot air + bottom heat
8. Hot air
9. Bottom heat with fan
10. Plate warmer
11. Defrosting
12. Aqua Clean
13. Display (cooking information and timer)
14. Child lock
15. Oven lamp
16. Temperature
17. Timer
18. Start/Stop
19. Selection dial

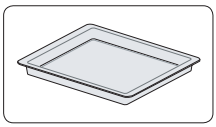
Note:
For the best touch response, touch the buttons with the main part of your fingertip. Every time you press a button during use, a short signal will sound.

Description

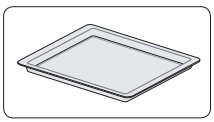


1. Control panel
2. Rack levels
3. Oven door
4. Handle

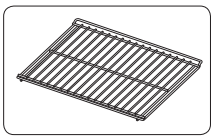
The following accessories are supplied with your oven:



- Deep baking tray.



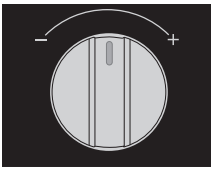
- Baking tray.



- Oven rack.

Note
Consult the cooking guidelines in this user manual to select the correct accessory for your dishes.

Initial use



Selection dial

Start/Stop button

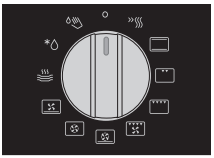
Timer button

Set the current time

When you connect the appliance to the mains electricity for the first time, the display lights up. After three seconds the clock symbol and '12:00' will flash on the display.

1. Turn the 'selection dial' to set the current time.
   You can set the values in the display faster by turning the selection dial further to the left or right.
2. Confirm the settings by pressing 'start/stop'.
   If you do not press anything, the settings will be saved automatically after three seconds.

You can always set the current time by pressing the 'timer button' twice. Then turn the 'selection dial' to set the current time. Confirm the settings by pressing 'start/stop'.



Oven function dial

Temperature button

Using your oven

The oven has 10 oven functions and 1 cleaning function. Consult the table to select the correct oven function for the dish.

1. Place the dish in the oven.
   For most dishes you should first preheat the oven.
2. Turn the 'oven function dial' to the desired setting.
   The selected pictogram will appear on the display.
3. Press the 'temperature button'.
4. Set the oven to the desired temperature using the 'selection dial' (between 30-275 °C).
5. If desired, set a cooking time by pressing the 'timer button' and use the 'selection dial' to set the desired time.
6. Press the 'start/stop' button.
   The set oven function will be started and the oven will be heated to the selected temperature. The temperature symbol in the display will flash. When the oven has reached the selected temperature, the temperature symbol in the display will stay lit.

Notes

- The temperature can be changed during cooking.
- Cooking times are rough estimates and can vary depending on a number of conditions.
- For certain dishes, the oven should be preheated.

- If you use baking paper, this should be able to withstand high temperatures.
- A lot of steam is released when cooking larger pieces of meat or dishes using dough, such as pies. This can cause condensation on the oven door. This is a normal occurrence and does not influence the functioning of the appliance. When the cooking process has ended, dry the door and the glass.
- Prevent condensation from forming and do not allow hot food to cool in a closed oven.

Oven settings

Use the table to select the right oven function. Also consult the cooking instructions on the food packaging.

Function	Description	Recommended temp. °C
	Quick preheat Use this function to heat the oven quickly to the desired temperature. **This function is not suitable for cooking food!**The preheat process is complete once the oven has been preheated to the desired temperature.	**160**
	Top heat + bottom heat Heat is generated by the heating elements at the top and bottom of the appliance. This setting is suitable for baking and roasting.	**200**
	Small grill Food is heated by the top grill heating element.	**240**
	Large grill Food is heated by the heating element (the grill) at the top of the oven. The top heating element is activated simultaneously to increase the effect of the elements.	**240**
	Grill + fan The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat and fish.	**170**
	Hot air + bottom heat The combination of hot air and bottom heat provides a crispy and browned result.	**200**

	Hot air Food is heated by hot air supplied from the back of the oven. This setting uses even heating and is ideal for baking.	**180**
	Bottom heat + fan The bottom element heats the dish and the heat is distributed by the fan.	**180**
	Plate warmer Use this function to warm plates and bowls before serving food. This ensures that the food stays hotter for longer.	**60**
	Defrosting The air circulates with no heaters activated. Only the fan will be activated. This is used to slowly thaw frozen food.	
	Aqua Clean The hot steam dampens the interior of the oven, so you can clean the oven easily. The Aqua Clean programme takes just 30 minutes.	70

Each oven function has a number of basic or standard settings that you can adjust.

You adjust the settings by pressing the relevant button (before pressing the ‘start/stop’ button). Certain settings are not available for all programmes; if this is the case you will be alerted by a sound signal.

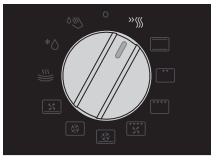
Adjusting the cooking temperature

- Turn the ‘oven function dial’ to the desired oven function.
  The selected pictogram will appear on the display and the prior set temperature will flash.
- Press the ‘temperature button’. Set the oven to the desired temperature using the ‘selection dial’.

Oven functions

Quick preheat

Use this function to heat the oven quickly to the desired temperature.



Quick preheat

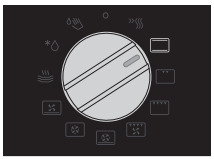
This function is not suitable for cooking food!

- Turn the ‘oven function dial’ to the ‘quick preheat’ position.
  The prior set temperature will be displayed. You can alter this temperature.

Note:

Preheat will begin after you have started the oven using the ‘start/stop’ button.

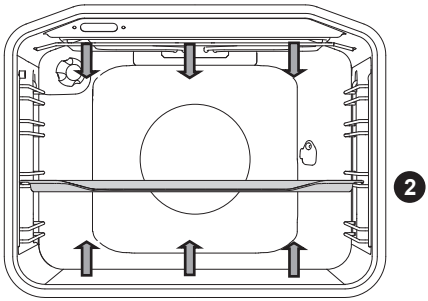
Preheat is complete when the set temperature is reached and a signal sounds.



Top and bottom heat

Top heat + bottom heat

Heat is generated by the heating elements at the top and bottom of the appliance. This setting is suitable for traditional baking and roasting.



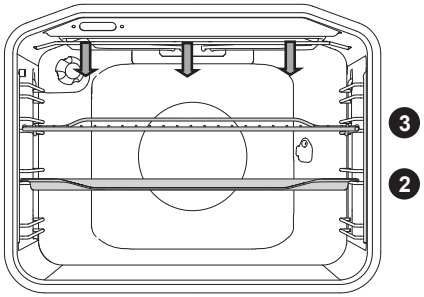
- The baking tray or the grill rack is usually placed at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 30 - 275 °C.

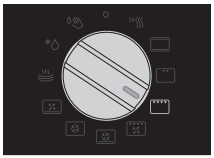
Small grill

Small Grill

Food is heated by the grill element.



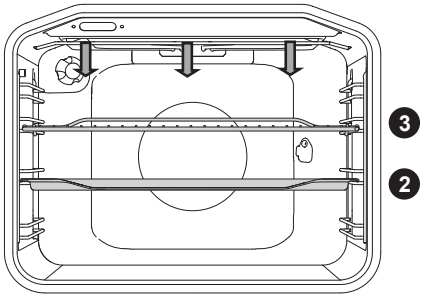
- For grilling, the grill rack is usually placed at level 3 and the baking tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C
- Keep an eye on the cooking process. At high temperatures, meat can burn quickly.
- Preheat the oven for 5 minutes.



Large grill

Large grill

The heat comes from the top element and the grill element. This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom crust or browning. Use this just before the end of the baking or roasting time.

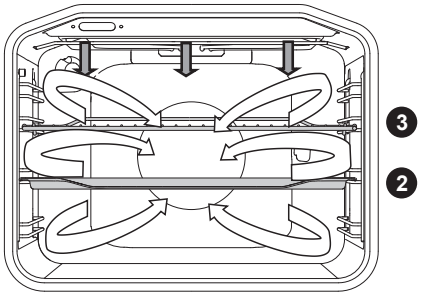


- For grilling place the oven rack on the third guide rail level and the baking tray on the second guide rail level.
- Temperature setting: 30 - 275 °C.

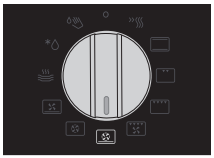
Grill and fan

Grill + fan

The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It gives food a crispy texture without it needing to be turned over.



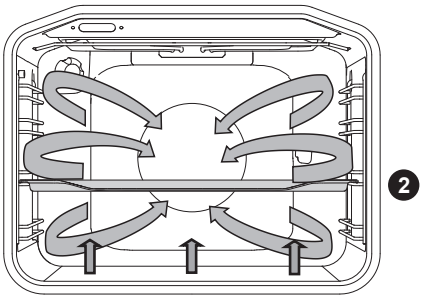
- For grilling, the grill rack is usually placed at level 3 and the baking tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C
- Keep an eye on the cooking process. At high temperatures, meat can burn quickly.
- Preheat the oven for 5 minutes.



Hot air and bottom heat

Hot air + bottom heat

Food is heated using a combination of hot air and bottom heat. This setting is used for a crispy and browned result.



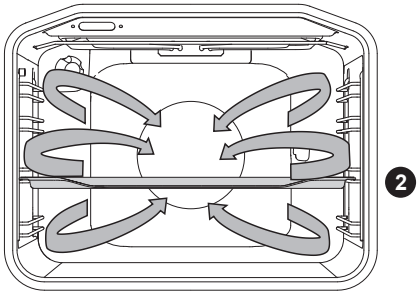
- The baking tray or the grill rack is usually placed at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 30 - 275 °C.

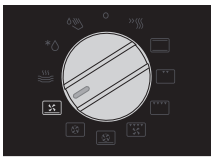
Hot air

Hot air

Food is heated by hot air from a fan and the heating element at the back of the oven. This setting uses even heating and is ideal for baking.



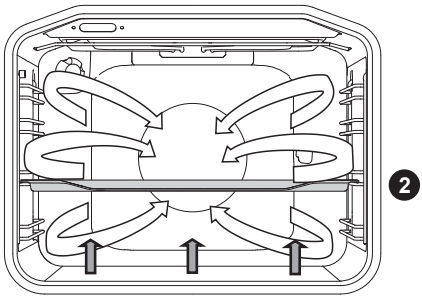
- Place the tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.



Bottom heat and fan

Bottom heat + fan

The bottom element heats the dish and the heat is distributed by the fan. This setting is used for baking yeasted pastry and preserving fruit and vegetables.



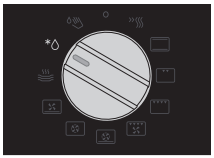
- Place the tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 30 - 275 °C.

Plate warmer

Plate warmer

Use this function to warm plates and bowls before serving food. This ensures that the food stays hotter for longer.



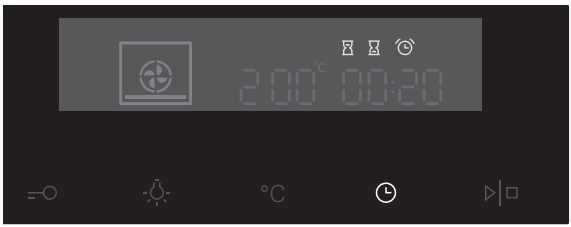
Defrosting

Defrosting

In the defrost function the fan circulates the air. No heat elements are switched on. Use this function for slow defrosting of frozen dishes (cakes, biscuits, cookies, bread, bread rolls and frozen fruit).

- If desired, set a different defrost time by pressing the ‘timer button’ and setting the time using the ‘selection dial’.
- Turn the food over after half the defrosting time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.

Timer



Setting the timer

- Press the ‘timer button’ twice.
- To set the time, turn the ‘selection dial’ to the current time.

Timer function

- Select an oven function using the ‘oven function dial’ and set the temperature.

- Press the ‘timer button’ several times to select a timer function.
  The pictogram for the selected timer function lights up on the display and the adjustable start/end time will flash.
  The other pictograms are dimmed.
- Press the ‘start/stop button’ to start the cooking process.
  The elapsed cooking time will be displayed.

Setting the ‘cooking time’

- In this setting you can set how long the oven needs to operate (cooking time).

Setting the ‘end time’

- In this setting you can set the time the oven should switch off.
  A cooking time first needs to be set. Ensure that the clock is set precisely to the current time.

Example:

- Current time: 12:00
- Cooking time: 2 hours
- End of cooking: 18:00 hours

- First set the cooking time, for example 2 hours. The sum of the current time and the cooking time is displayed automatically (14:00 hours). Press the ‘timer button’ again to select the ‘end time’ pictogram and set the time when the cooking should be ended (18:00 hours).
- **Press the ‘start/stop button’ to start the cooking process.**
  The timer will delay the cooking process until the appropriate time. The pictogram will now light up. The oven will switch on automatically (16:00 hours) and switch off at the selected time (18:00 hours).

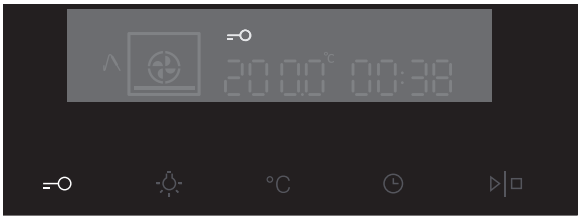
‘Timer alarm’ function

- The ‘timer alarm’ function can be used independently of the oven.
  The highest possible setting is 10 hours.
  The last minute of the run time is displayed in seconds.

The oven will switch off automatically once the set time has elapsed (end of cooking). A signal will sound that you can switch off by pressing the ‘start/stop’ or ‘timer’ button. The sound signal will stop automatically after one minute.

You can cancel all timer functions by setting the time to ‘0’.
If the appliance has been inactive for a few minutes, it will switch to standby. The current time appears and the selected timer function will light up.

Selecting additional functions



Certain settings are not available for all programmes; if this is the case you will be alerted by a sound signal.

Child lock

With the oven’s childproof lock you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven.

Child lock button

- You can activate the child lock by pressing the ‘child lock button’ for a few seconds.
  A pictogram in the form of a lock appears in the display.
  This indicates that all functions are locked.
- To deactivate the child lock, press the button again for a few seconds.
  The lock pictogram disappears from the display, indicating that all functions are unlocked.

Note:
Once the child lock is activated and no timer function has been set (only the clock is displayed), the oven will not work. If the child lock is activated after a timer function has been set, the oven will work; however, the settings cannot be changed.

When the child lock is activated, oven functions or additional functions cannot be changed. The cooking process can only be ended by turning the 'oven function dial' to '0'.
The child lock remains activated even after the oven has been switched off. The child lock needs to be deactivated before you can select a new programme.

Oven lamp

Lamp button

- The oven lamp will light automatically if the oven door is opened or if the oven is switched on.
- After the end of the cooking process, the lamp stays lit for another minute.
- You can switch off the oven lamp by pressing the 'lamp button'.

Sound signal

Temperature button

The volume of the sound signal can be set if no timer function has been activated (only the time is displayed).

- The 'Oven function dial' must be in the '0' position.
- Press and hold the 'temperature button'.
  Bars appear on the display that are (partly) fully lit.
- Turn the 'selection dial' to select one of three volume levels (one, two or three bars lit) or no sound (no bar lit).
- The setting will be saved automatically after 3 seconds and the time will be displayed.

Reduce display contrast

Lamp button

- The 'oven function dial' must be in the '0' position.
- Press and hold the 'lamp button' for 5 seconds.
  Bars appear on the display that are (partly) fully lit.
- Turn the 'selection dial' to adjust the dimming level of the display (one, two or three bars).
  The setting will be saved automatically after three seconds.

Child lock button + Timer button

Standby

If you do not wish to use the display lighting, this can be disabled.

- Press the ‘child lock button + timer button’ to disable the display.
  ‘Off’ and the ‘timer’ pictogram will appear on the display.
- Press the ‘child lock button + timer button’ again to reactivate the display.
  ‘On’ and the ‘timer’ pictogram will appear on the display.

Following a power failure the additional function settings will only be saved for a few minutes. All settings, except the sound signal and child lock, will then revert to factory settings.

Cleaning the oven

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on interior and exterior surfaces, the door and seal.

- Clean exterior surfaces with a soft cloth and soapy warm water. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Clean the interior of the oven

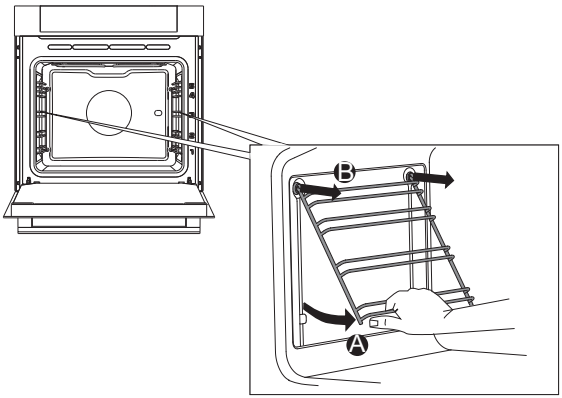
Important

- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the door seal stays clean.
  This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

Removing and cleaning the guide rails.

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- Grasp the guide rails at the bottom and tilt them towards the middle of the oven (A).
- Remove the guide rails from the holes in the back wall (B).

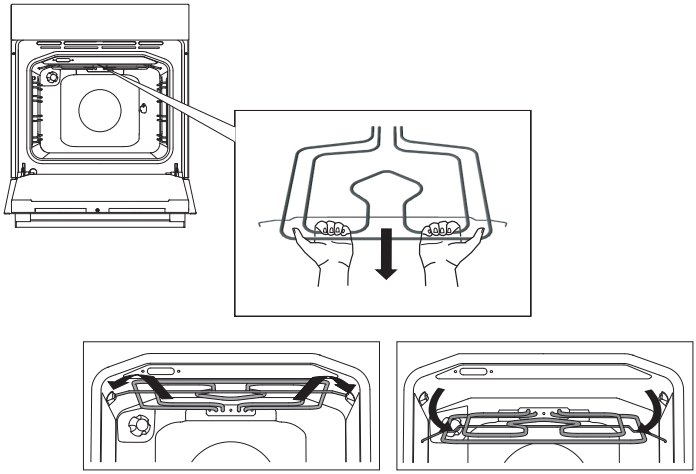


Folding down the grill element

The uppermost grill element can be folded downwards to enable easier cleaning of the oven space. First remove the oven rack and/or the baking tray and the guide rails.

Disconnect the appliance from the power mains.The heater must be cool; otherwise, there is danger of burns.

1. Pull the heater until the cross bar is released from the supports on the left and right hand side of the oven cavity.
   - ▹ **Never use the heater when folded/lowered.**
2. After cleaning, observe the same procedure in the reverse order to push back the heater until the cross bar snaps back into place.

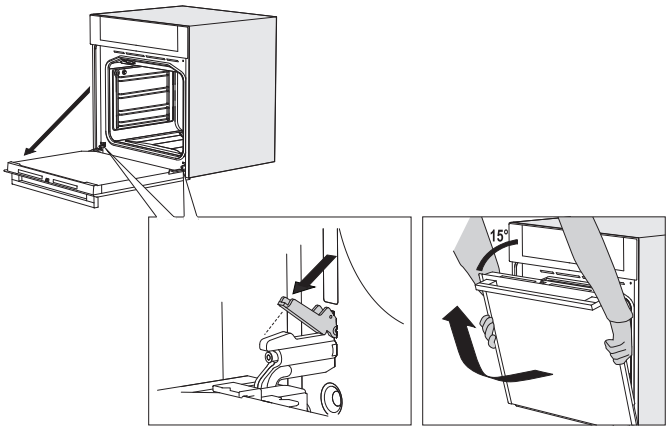


Removing the oven door

The oven door is fitted with a system that dampens the door closing force, starting at the 75-degree angle. It allows simple, quiet, and smooth closing of the door. A gentle push (to a 15-degree angle relative to the closed door position) is enough for the door to close automatically and softly.

If the force applied to close the door is too strong, the effect of the system is reduced or the system will be bypassed for safety.

1. First, fully open the door (as far as it will go).
2. Rotate the stoppers back by 90°.
3. Slowly close the door until the stoppers are aligned with the hinge beds. At the angle of 15° (relative to the closed door position), slightly lift the door and pull it out from both hinge beds on the appliance.



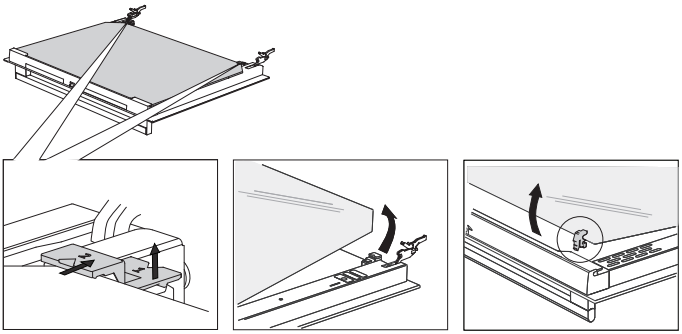
To replace the door repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.

Always ensure that the catches fit properly in their slots. Never allow the hinge fitting to spring out because the central springs are very strong and can cause injury.

Removing the oven window

The glass in the oven door can be cleaned from the inside, but you do need to remove the glass from the door to do this. First remove the oven door (see chapter ‘Removing the oven door’).

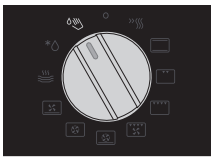
1. Lift the brackets on the left and right side of the door upwards slightly (to marker 1 on the bracket) and pull this away from the glass slightly (to marker 2 on the bracket).
2. Grasp the glass at the bottom and gently lift this upwards to remove it from the support.
3. The inner third glass (depending on the model) can be removed by lifting this carefully and removing it. Also remove the rubber seals around the glass.



To replace the glass pane, observe the reverse order. The markings (semicircle) on the door and the glass pane should overlap.

Aqua Clean function

With the Aqua Clean function and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls.



Aqua Clean function

Using the Aqua Clean function

Only use the cleaning programme if the oven is cold. If the oven is hot, it is more difficult to remove dirt and grease using this programme.

1. Remove all accessories and guide rails from the oven.
2. Pour approximately 0.15 litres of water into the bottom of the empty oven.
3. Turn the ‘oven function dial’ to ‘Aqua Clean’. A pictogram will appear, together with the preset temperature and time (30 minutes).
4. Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.

Please note: It is not possible to change the length of the cleaning programme during cleaning. Turn the ‘oven function dial’ to position ‘0’ to interrupt the cleaning programme.

Replacing the oven lamp

The lamp (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee. First remove the baking tray, oven rack and guide rails.

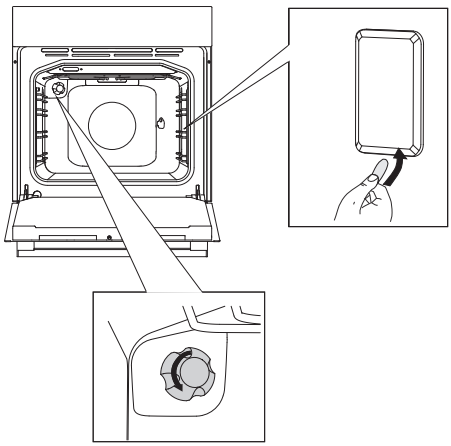
Cut the power to the appliance by removing the plug from the socket or switching off the fuse in the fuse box!

Rear wall lamp

1. Turn the cover to the left to remove it.
2. Turn the bulb out of the fitting.

Side wall lamp

1. Use a flat-blade screwdriver to snap and remove the lamp cover from the holder.
   Be careful not to damage the enamel.
2. Turn the bulb out of the fitting.



Please note: the lamp can be very hot! Use protection to remove the lamp.

General

Try the solutions below if you have problems with your oven. You could save yourself the time and effort of an unnecessary phone call to customer services.

The food is not cooked

- Check whether the timer has been set and you have pressed the 'start button'.
- Close the door properly.
- Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.

Food is overcooked or undercooked

- Check whether the correct cooking time has been set.
- Check whether the temperature has been set.

The display will be reset following power failure

- Remove the plug from the socket and put it back in again.
- Set the time again.

There is condensation on the interior of the oven

- This is normal. Wipe the oven clean after use.

The fan keeps working after the oven is switched off

- This is normal. Once the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a little while.

Air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance

- This is normal.

Light reflects on the door and the exterior of the appliance

- This is normal.

Steam escapes from the door or the vents

- This is normal.

Clicking sounds can be heard when the oven is working, particularly in the defrost setting

- This is normal.

Storing and repairing the oven

Repairs may only be performed by a qualified service technician. If maintenance is required, remove the plug from the socket and contact Pelgrim customer services.

Have the following information to hand when you call:

- The model number and serial number (stated on the inside of the oven door)
- Guarantee details
- A clear description of the problem

Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	OVM516
Power source	230 V ~ 50 Hz
Energy consumption Maximum power Grill function (small) Grill function (large) Hot air function Bottom heat Top heat	 3300 W 1600 W 2700 W 2100 W 1000 W 1100 W
Cooling method	Motor cooling fan
Dimensions Appliance dimensions: Built-in dimensions:	 W 595 x H 595 x D 568 mm W 560 x H 560 x D 550 mm
Volume	67 L

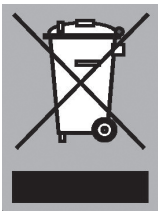
Disposal of the appliance and packaging

This product is manufactured from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrapping (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.

Declaration of conformity

CE

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.